# FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-42/25

## FIMAR Spiralteigknetmaschine SB-42/38

**Ausführung:**

- mit festem Kopf und festem Kessel

- hygienischer Polycarbonatdeckel mit Nachfüllöffnung

- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Massive Spiralhalterung
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung

- Made in Italy

**Technische Daten:**

- Außenmaße: 800 x 474 x 866mm

- Kesselmaße: Ø 450 x 260mm

- Kesselvolumen: 42 Liter

- Teigmasse: 38 kg

- Spannung: 400 Volt

- Anschlusswert: 1,5 kW

- Spiralumdrehungen: 90rpm




© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Gewicht: 97 kg

**Optionales Zubehör:**
2GT+Timer-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten (1,5 kW + 1,1 kW) (+ 108.00 EUR zzgl. MwSt.)
CUP: Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304 (+ 93.00 EUR zzgl. MwSt.)
Ruote: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 44.00 EUR zzgl. MwSt.)
Timer: mechanischer Timer (+ 43.00 EUR zzgl. MwSt.)
CNS-42/38-230 Volt: 230 Volt - Version / 1,5 kw (+ 38.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 268.00 EUR** zzgl. MwSt.




© DEKA E-COMMERCE GMBH